



# Carna®

## CHW-N153NUBLE6-Z72

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

#### Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Weisse Schokolade-Couverture
Zertifizierung	Swissmilk Green zertifiziert ProTerra Sojalecithin Massenbilanz HALAL Zertifiziert
Handelsname :	White Nuit Blanche 37%
Artikel :	CHW-N153NUBLE6-Z72
Alternative Artikelnummer :	12112
Zolltarifnummer CH :	1704.9010
Produktionsland :	Schweiz
Auslobung Ursprung :	Swiss Made

Es handelt sich hierbei um eine vorläufige Produktspezifikation, sie ist nicht als finale Produktspezifikation zu verwenden.

#### Zusammensetzung

Kakaobutter; Zucker; Vollmilchpulver; Rahmpulver (**Milch**); Magermilchpulver; Emulgator: Lecithine (**Soja**); Vanillin

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Die Kakaozutaten stammen nicht aus der Schweiz

#### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	7610315004407	5,000 KG
KAR	7610315121128	10,000 KG
Form	Easymelt	
Menge	5KG/VE	
Menge pro karton/sack/stück	2VE/KAR	
Menge pro Palette	54KAR/PAL	
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

#### Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

#### Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	45,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

#### Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
CASSONVISKOSITÄT	500 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
FLIEßGRENZE	0,20 - 2,20 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron		IOCCC38(1990)

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

p. 1 / 3



# Carna®

## CHW-N153NUBLE6-Z72

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

#### Mikrobiologische Grenzwerte

#### Ref.Methode

GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

\* n.n. = nicht nachweisbar

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

#### Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

#### Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	616 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	45,9 g
GESAMTFETT	45,0 g	BALLASTSTOFFE	0,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	27,2 g	EIWEISS	6,4 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	46,0 g	SALZ	0,21 g

RM = Referenzmengen

#### Warenrechtliche Daten

Gesamtkakaotrockenmasse	39,3 %	+/-1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	23,4 %	+/- 1
Milchfett	5,7 %	+/-0,5

#### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.  
Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

#### Koscher-Zertifizierung

##### Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 10.12.2025

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

p. 2 / 3



**Carna®**

**CHW-N153NUBLE6-Z72**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz**

Lukas Pfirter

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

**p. 3 / 3**